

<<配送与加工>>

图书基本信息

书名：<<配送与加工>>

13位ISBN编号：9787303153077

10位ISBN编号：7303153071

出版时间：2012-9

出版时间：北京师范大学出版社

作者：徐小林 编

页数：199

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<配送与加工>>

内容概要

《中等职业教育中餐烹饪专业课程改革新教材：配送与加工》是中等职业教育中餐烹饪专业的核心课程系列教材之一。

通过该课程的教学，旨在培养学生从事中餐烹饪工作的相关技能。

本书以目前中餐烹饪行业切配与加工的工作模块和工作流程为主线编排，立足于中餐烹饪专业的实操训练，突出对学生的能力培养。

本书在内容编排和体例设计上采用项目学习的形式，通过任务引领性的项目活动，引导学生学习刀法识别、刀工运用、宰杀洗涤、干货涨发、分档取料与整料出骨、热菜配菜、开档与收档、成本核算等，帮助学生掌握中餐烹饪行业配送与加工的操作技能与相关知识，使学生更好地适应烹饪行业与自我职业生涯发展的需求。

<<配送与加工>>

书籍目录

项目一 刀法识别任务一 直刀法识别任务二 平刀法识别任务三 斜刀法与剞刀法识别任务四 其他刀法识别任务五 刀具的种类和用途任务六 刀具的打磨任务七 墩板的鉴别与保养项目二 刀工运用任务一 刀工基本姿势任务二 原料质地识别任务三 原料基本工艺型加工任务四 花刀工艺型加工项目三 宰杀洗涤任务一 蔬菜的初步加工任务二 水产类的初步加工任务三 家禽类的初步加工任务四 家畜类内脏及四肢的初步加工项目四 干货涨发任务一 水发任务二 碱发任务三 油发任务四 盐发任务五 火发项目五 分档取料与整料出骨任务一 鱼的分档取料任务二 整鱼去骨、出骨方法任务三 猪前腿、后腿、方肉的性质及适用的菜肴任务四 鸡的分档取料与运用任务五 鸡的整料去骨项目六 热菜配菜任务一 配一般热菜任务二 配花色热菜项目七 开档、收档任务一 配菜岗位的职责任务二 开档、收档与料单开具项目八 成本核算任务一 计算成本任务二 确定价格参考文献

<<配送与加工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>